

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
СНУ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

Голова вченої ради

(протокол № 12 від « 08 » 2017 р.)

Ректор _____ /проф. Коцан І. Я./

Освітньо-професійна програма

введена в дію з 08.09. 2017 р.

Ректор _____ /проф. Коцан І.Я./

(протокол № 12 від « 08 » 2017 р.)

Луцьк – 2017

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) є нормативним документом, який регламентує нормативні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». ОПП розроблена робочою групою кафедри туризму та готельного господарства географічного факультету Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки у наступному складі:

1. Ільїн Л. В. – доктор географічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельного господарства СНУ імені Лесі Українки (*керівник робочої групи*);

2. Барський Ю. М. – доктор економічних наук, професор кафедри туризму та готельного господарства СНУ імені Лесі Українки;

3. Єрکو І. В. – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства СНУ імені Лесі Українки;

4. Ільїна О. В. – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства СНУ імені Лесі Українки;

5. Ляшук М. М. – старший викладач кафедри туризму та готельного господарства;

6. Потрапелюк М. В. – здобувач освітнього ступеня «Бакалавр» за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» (IV курс, група Гот-46).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Наход М. І. – член правління Асоціації кулінарів України, голова Волинського осередку Асоціації кулінарів України, міжнародний суддя з кулінарного мистецтва, засновник фестивалів «Бурштинова осінь» та «Заяви про себе і свою професію», директор ресторану «Добра хата»;

2. Пилипчук М. М. – сервіс-менеджер, управлінець з персоналу рекреаційного комплексу «Рестпарк», магістр готельної і ресторанної справи

Проект освітньої програми обговорений та схвалений на засіданні Вченої ради факультету СНУ імені Лесі Українки
(*протокол № 8 від 28 лютого 2017 р.*)

Голова Вченої ради факультету

М. М. Мельнічук

Затверджено та надано чинності рішенням Вченої ради Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки від 29 серпня 2017 р., протокол № 12.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу СНУ імені Лесі Українки.

© СНУ імені Лесі Українки, 2017

Перелік нормативних документів:

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>].

2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>].

3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої, освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>].

4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>]

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>].

6. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>].

7. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій ДК 003: 2010» ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>].

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки, м. Луцьк, Географічний факультет, Кафедра туризму та готельного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, загальний термін навчання – 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Передумови	Повна загальна середня освіта на основі результатів ЗНО та ступних випробувань
Форма навчання	Денна (очна)
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	http://eenu.edu.ua .
2 – Мета освітньої програми	
Мета ОПП полягає у підготовці фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних і ресторанних послуг.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна прикладна для бакалавра Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним бізнесом, конкурентоспроможність, інжиніринг, прикладні методи дослідження.
Особливості програми	Програма спрямована на формування компетентностей достатніх для здійснення успішної професійної діяльності на посадах виконавського рівня на підприємствах та в установах індустрії гостинності (закладах

	ресторанного господарства, засобах розміщення, оздоровчих закладах тощо), для відкриття і ведення власного бізнесу в індустрії гостинності, для роботи в органах державного управління.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	За фахом. Визначається в процесі проходження навчально-методичних, виробничих практик (стажування) на підприємствах індустрії гостинності як в Україні, так і за кордоном, їх захистами та відгуками працевлаштованих.
Подальше навчання	Випускники мають право: продовжити навчання на другому рівні вищої освіти; на отримання післядипломної освіти; на підвищення кваліфікації; на академічну мобільність.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Базується на принципах, які визначають закономірності підготовки фахівців індустрії гостинності: студентоцентричний, компетентісно-орієнтований, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний, які забезпечуються лекційними, семінарськими, практичними заняттями, в тому числі на базі спеціалізованих лабораторій та кабінетів, самостійної роботи на основі опрацювання навчально-методичної, наукової фахової літератури та фахових періодичних видань українською та іноземними мовами, консультацій з викладачами та фахівцями індустрії гостинності.
Оцінювання	Поточний контроль, письмові та усні заліки, екзамени, кваліфікаційний іспит із спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують індустрію гостинності, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя;</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді;</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності;</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>

<p>Фахові компетентності (ФК)</p>	<p>ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;</p> <p>ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;</p> <p>ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;</p> <p>ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;</p> <p>ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;</p> <p>ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;</p> <p>ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;</p> <p>ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
<p>Знання й розуміння та їх застосування</p>	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово;</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</p>

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Кадрове забезпечення	Залучення до викладання професійно-орієнтованих дисциплін фахівців-практиків.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідно-промисловими установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання інформаційного пакету навчально-методичних матеріалів в системі управління навчанням Moodle, спеціалізованих фондів бібліотеки, авторських розробок науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельного господарства СНУ імені Лесі Українки з організації готельного господарства, аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, маркетингу та менеджменту готельно-ресторанного господарства тощо; сучасного програмного забезпечення інформаційного продукту з яким працюють суб'єкти туристичного ринку.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників забезпечується двосторонніми договорами про взаємне співробітництво, обмін студентами та професорсько-викладацьким складом між СНУ імені Лесі Українки та університетами України відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу СНУ імені Лесі Українки».
Міжнародна кредитна мобільність	На основі укладених угод про міжнародну академічну мобільність Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки із закордонними партнерами.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	На загальних умовах.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

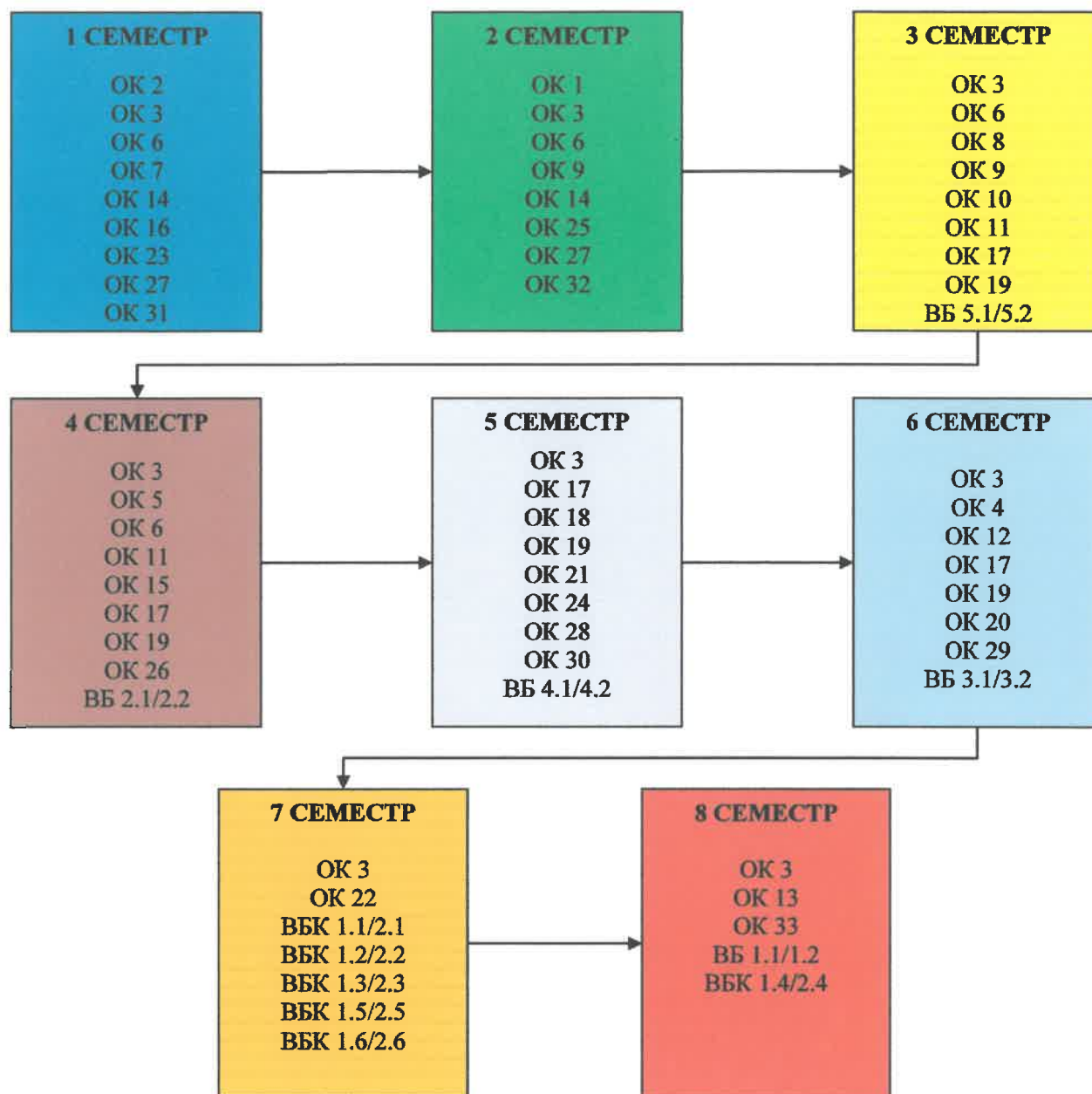
2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми			
1.1. Цикл загальної підготовки			
<i>Нормативні навчальні дисципліни</i>			
ОК 1.	Історія та культура України	4	екзамен
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	залік
ОК 3.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	10	залік, екзамен
ОК 4.	Філософія	4	екзамен
ОК 5.	Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанній справі	5	екзамен
ОК 6.	Фізичне виховання	6	залік
ОК 7.	Творчий феномен Лесі Українки	2	залік
ОК 8.	Психологія	4	екзамен
ОК 9.	Вища та прикладна математика	12	залік, екзамен
ОК 10.	Основи наукових досліджень	4	екзамен
ОК 11.	Економічна теорія	7	залік, екзамен
ОК 12.	Право	4	залік
ОК 13.	Економіка підприємства	5	екзамен
ОК 14.	Країнознавство	10	залік, екзамен
ОК 15.	Стандартизація, сертифікація, метрологія	5	залік
ОК 16.	Безпека життєдіяльності	4	залік
1.2. Цикл професійної підготовки			
<i>Нормативні навчальні дисципліни</i>			
ОК 17.	Організація готельного господарства	10	залік, екзамен
ОК 18.	Курсова робота з організації готельного господарства	3	залік
ОК 19.	Організація ресторанного господарства	10	залік, екзамен
ОК 20.	Курсова робота з організації ресторанного господарства	3	залік
ОК 21.	Менеджмент туризму та готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 22.	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 23.	Історія туризму та системи гостинності	4	екзамен
ОК 24.	Облік і аудит	4	екзамен
ОК 25.	Основи туристознавства	4	екзамен
ОК 26.	Географія туризму	5	залік, екзамен
ОК 27.	Екскурсознавство і музеєзнавство	9	залік, екзамен
ОК 28.	Туристичні ресурси України	4	екзамен
ОК 29.	Технологія продукції ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 30.	Громадське будівництво та інженерне обладнання будинків	5	екзамен
ОК 31.	Загальне землезнавство	4	екзамен
ОК 32.	Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом)	3	залік
ОК 33.	Виробнича практика	4	екзамен
2. Вибіркові компоненти освітньої програми			

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми			
Вибіркові навчальні дисципліни			
ВБ 1.1.	Гігієна і санітарія	6	екзамен
ВБ 1.2	Мікробіологія		
ВБ 2.1.	Управління персоналом	5	залік
ВБ 2.2	Комунікативний менеджмент		
ВБ 3.1.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	залік
ВБ 3.2	Статистика		
ВБ 4.1.	Організація анімаційної діяльності	6	залік
ВБ 4.2	Ціноутворення		
ВБ 5.1.	Інженерна графіка	5	екзамен
ВБ 5.2	Харчова хімія		
Блок 1. Організація готельної і ресторанної справи			
ВБК 1.1	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	екзамен
ВБК 1.2	Готельна індустрія	6	екзамен
ВБК 1.3	Етнічні кухні	6	залік
ВБК 1.4	Товарознавство	7	залік
ВБК 1.5	Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	4	екзамен
ВБК 1.6	Курсова робота з аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	3	залік
Блок 2. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу і туризму			
ВБК 2.1	Реклама та PR-технології	6	екзамен
ВБК 2.2	Організація виставкової діяльності	6	екзамен
ВБК 2.3	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	6	залік
ВБК 2.4	Рекреаційні комплекси	7	залік
ВБК 2.5	Рекреалогія	4	екзамен
ВБК 2.6	Курсова робота з рекреалогії	3	залік
Загальний обсяг освітньої програми		240	

Примітки: ОК – обов'язкові компоненти освітньої програми (обов'язкові дисципліни); ВБ – вибіркові компоненти освітньої програми (дисципліни за вибором); ВБК – вибіркові блокові компоненти освітньої програми (дисципліни за вибором)

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випусників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі складання комплексного іспиту за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Атестація завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випуснику ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Комплексний іспит проводиться у письмовій формі з використанням тестових завдань і включає питання дисциплін з нормативного та вибіркового блоків, які охоплюють знання, вміння та навички, набуті здобувачами вищої освіти в процесі фахової підготовки і спрямовані на перевірку рівня сформованості загальних і спеціальних компетентностей. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Компетентності																								
		Загальні компетентності (ЗК)											Фахові компетентності (ФК)													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Обов'язкові компоненти освітньої програми																										
ОК 1.	Історія та культура України	+	+					+																		
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)			+		+																+				
ОК 3.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)				+						+															
ОК 4.	Філософія	+	+							+																
ОК 5.	Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанній справі			+	+						+											+		+		+
ОК 6.	Фізичне виховання	+							+																	
ОК 7.	Творчий феномен Лесі Українки	+				+		+													+					
ОК 8.	Психологія		+	+	+						+															
ОК 9.	Вища та прикладна математика										+															
ОК 10.	Основи наукових досліджень			+							+															
ОК 11.	Економічна теорія										+											+		+		+
ОК 12.	Право		+									+														
ОК 13.	Економіка підприємства										+							+				+		+		+
ОК 14.	Крайнознавство	+						+																		
ОК 15.	Стандартизація, сертифікація, метрологія			+							+															
ОК 16.	Безпека життєдіяльності	+	+						+																	
ОК 17.	Організація готельного господарства			+							+							+		+	+	+		+	+	+
ОК 18.	Курсова робота з організації готельного господарства										+									+	+			+	+	+
ОК 19.	Організація ресторанного господарства			+							+							+		+	+	+		+	+	+
ОК 20.	Курсова робота з організації ресторанного господарства																			+				+		+
ОК 21.	Менеджмент туризму та готельно-ресторанного господарства			+					+			+						+		+	+		+	+		+
ОК 22.	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства																			+	+	+		+	+	+

[illegible]

[illegible]

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

[illegible]

7. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки функціонує система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково- педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) може за поданням Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки оцінюватися Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

Керівник
проектної групи



проф. Л. В. Ільїн